

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Kondisi Pencapaian Program Kesehatan Anak Indonesia. 2014;53:160.
2. Hockenberry MJ, Wilson D. Essentials of Pediatric Nursing. St. Louis: Elsevier. Inc; 2012.
3. Capacci S, Mazzocchi M, Shankar B, Traill B. The Triple Burden of Malnutrition in Europe and Central Asia: a Multivariate Analysis. Policy Stud Rural Transit. 2013;2013–7.
4. Hardinsyah. Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2016.
5. Suryamulyawan KA, Arimbawa IM. Prevalensi dan karakteristik obesitas pada anak di Sekolah Dasar Saraswati V Kota Denpasar tahun 2016. Intisari Sains Medis. 2019;10(2):342–6.
6. World Health Organization. Obesity and Overweigh [Internet]. 2020. Available from: <https://www.who.int/new-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>-diakses 01 Februari 2021
7. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Riset Kesehatan Dasar. 2013;
8. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Riset Kesehatan Dasar. 2018;1–582.
9. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Riset Kesehatan Dasar Provinsi Sumatera Barat. 2013.
10. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Riset Kesehatan Dasar Provinsi Sumatera Barat. 2018. 493 p.
11. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Panduan Pelaksanaan Gerakan Nusantara Tekan Angka Obesitas. 2017. p. 6–16.
12. Wahyu GG. Obesitas Pada Anak. Jakarta: Bintang Pustaka; 2009.

13. Fikawati S. Gizi Anak dan Remaja. Depok: PT Grafindo Persada; 2017.
14. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2015;1–16.
15. Rampersaud GC, Pereira MA, Girard BL, Adams J, Metz JD. Breakfast Habits, Nutritional Status, Body Weight, and Academic Performance in Children and Adolescents. 2005;105(5):743–60.
16. Habsiyah Y. Perilaku Konsumsi Makanan Jajanan dengan Berat Badan Anak Prasekolah di TK Tarbiyatush Shibyan Desa Gayaman Mojoanyar Mojokerto. 2015;(June):1–5.
17. Kasim R, Liputo SA, Limonu M, Kadir S. Snack Food Bars Rendah Glikemik Berbahan Dasar Pangan Lokal. Gorontalo; 2018. 109 p.
18. Ekafitri R. Pengaruh Penggunaan Tepung dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis-Pisang. 2013;36(nilai L):127–34.
19. Theresia. Pengembangan Snack Bar Dasar Produk Olahan Sorgum dengan Binder Rendah Gula. 2019;
20. Yanuarti AR, Afsari MD. Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Terigu. 2016;39.
21. Rusdi B, Maulana IT, Kodir RA. Analisis Kualitas Tepung Ampas Tahu. 2011;2(1):133–40.
22. Badan Pusat Statistik. Produksi Kacang Kedelai. 2020;
23. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan. Vol. 4. 2018.
24. Suryani R. Outlook Komoditas Pertanian Sub Sektor Tanaman Pangan. 2016;(ISSN : 1907 – 1507):102.
25. Badan Pusat Statistik. Produksi Ubi Jalar Provinsi Sumatera Barat Tahun 2000-2018. 2018;
26. Gardjito M, Djuwardi A, Harmayani E. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group; 2013.
27. Ginting E, Utomo JS, Yulifianti R. Potensi Ubi jalar Ungu sebagai Pangan

Fungsional. 2011;6(1).

28. Ariviani S. Total Antosianin Ekstrak Buah Salam dan Korelasinya dengan Kapasitas Anti Peroksida Pada Sistem Linoleat. 2010;
29. Sudargo T, Freitag H, Rosiani F, Kusmayanti NA. Pola Makan dan Obesitas. Yogyakarta: Gajah Mada University; 2014.
30. Aprilia A. Obesitas pada Anak Sekolah Dasar. 2015;4(7):45–8.
31. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Standar Antropometri Penilaian Status Gizi Anak. 2010. p. 40.
32. Ulilalbab A, Anggraeni E, Lestari IA. Obesitas Anak Usia Sekolah. Yogyakarta: Deepublish; 2017.
33. World Health Organization. Global Status Report on Noncommunicable Diseases. 2014;
34. Masrul. Epidemi Obesitas dan Dampaknya Terhadap Status Kesehatan Masyarakat Serta Sosial Ekonomi Bangsa. 2018;41(3):152.
35. Nuryani, Rahmawati. Kebiasaan Jajan Berhubungan dengan Status Gizi Siswa Anak Sekolah di Kabupaten Gorontalo. 2018;6(2):114–22.
36. Nasution AS. Kandungan Zat Pewarna Sintesis Pada Makanan dan Minuman Jajanan di SDN I-X Kelurahan Ciputat Kecamatan Ciputat Kota Tangerang Selatan. Vol. 2014. 2014. 1-2 p.
37. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. 2013;
38. Yuliarti N. Awas Bahaya di Balik Lezatnya Makanan. Yogyakarta: CV. Andi Offset; 2007.
39. Erniati. Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Sikap Pedagang Bakso dan Penggunaan Boraks Pada Bakso di SDN Lemahputro III Sidoarjo. 2017;9(2):209–206.
40. Laili AF, Purwani E. Gambaran Higiene Sanitasi Penjaja Makanan dan Jumlah Total Mikroba Pada Jajanan Anak Sekolah Dasar Kecamatan Gondomanan

Dan Mergangsan Kota Yogyakarta. 2017;153–64.

41. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. 2019;
42. Astawan M. Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian. Depok: Penebar Swadaya; 2009. 110 p.
43. Iklima N. Gambaran Pemilihan Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah Dasar. 2017;5(1):8–17.
44. Aini Q. Pengembangan Produk Bee Pollen Snack bar Untuk Snak usia Sekolah. 2019;
45. Badan Standardisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia Uji Makanan dan Minuman. 2011;
46. Pratiwi F. Formulasi Food Bar Sumber Protein dan Kalsium Dari Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dan Tepung Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Untuk Dewasa Menengah. 2018;
47. Setiadi Y, Ambrawati R. Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan di Masyarakat. 2019;1–14.
48. Pertiwi I., Sembiring E. Kajian Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Menjadi Kompos di Industri Tahu X di Kabupaten Bandung , Jawa Barat (Study Of Tofu Waste Utilization Into Compost From Industry Tofu X At Bandung Regency , Jawa Barat). 2011;17:70–9.
49. Rachmayani N. Pengembangan Snack Bar Sebagai Pangan Jajanan Sehat Tinggi Serat. 2017;
50. Mahirdini S, Afifah DN. Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Porang (*amorphophallus oncophyllus*) Terhadap Kadar Protein, Serat Pangan, Lemak, dan Tingkat Penerimaan Biskuit. J Gizi Indones. 2017;5(1):42.
51. Gunungpati DIK, Rahayu LH, Sudrajat RW, Rinihapsari E. Teknologi Pembuatan Tepung Ampas Tahu Untuk Produksi Aneka Makanan Bagi Ibu-ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gunungpati, Semarang. :68–76.
52. Yuliani S, Mardesci H. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Biskuit yang dihasilkan. 2017;6(1):1–11.



53. Kaahoao A, Herawati N, Ayu DF. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. 2017;4(2).
54. Ceha R, Hadi E. Pemanfaatan Limbah Ampas Tahu Sebagai Bahan Baku Proses Produksi Kerupuk Pengganti Tepung Tapioka. 2011;173–80.
55. Wati R. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. 2013;2(1):57–62.
56. Wati R. Pengaruh Penggunaan Tepung Ampas Tahu Sebagai Komposit Terhadap Kualitas Kue Kering Lidah Kucing. Fsce. 2013;1(1):72–8.
57. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta; 2017.
58. Chandra F. Formulasi Snack Bar Tinggi Serat Berbasis Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L), Tepung Meizena, dan Tepung Ampas Tahu. 2010;9(1):76–99.
59. Badan Pusat Statistik. Data Statistik Pertanian Tanaman Pangan. 2015;
60. Puspawati N, Sugitha I, Wisaniyasa N, Suparthana I. Introduksi Pengolahan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas Poiret*) Menjadi Bakpia Di Desa Negari Kecamatan Banjarangkan Kabupaten Klungkung. 2016;15(2):229–35.
61. Winarti S. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2010. 120 p.
62. Anggarawati NKA, Ekawati IGA, Wiadyani AAIS. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar ungu Termodifikasi (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) Terhadap Karakteristik Waffle. 2019;8(2):160–70.
63. Rijal M, Natsir NA, Sere I. Analisis Kandungan Zat Gizi Pada Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayumurasaki*) dengan Pengeringan Sinar Matahari dan Oven. 2019;7(1):48–57.
64. Triatmaja M. Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Tahu Pada Egg Roll Terhadap Kadar Protein dan Daya Terima. 2016;31–48.
65. Syarfaini, Satrianegara MF, Alam S. Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu ( *Ipomoea batatas* L . *Poiret* ) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. 2017;9:138–52.
66. Yudasri D, Ali A, Ayu DF. Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu dengan

- Penambahan Pisang Ambon Sale Dalam Pembuatan Snack Bar. 2017;4(0):377–88.
67. Nurhayati, Diniyah N, Kurniasari PG. Formulasi Food Bar Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu dan Pisang Agung (*Musa paradisiaca* Formatypica) Masak. 2018;12(1):71–8.
68. Pardede MC. Pengaruh Suhu Blanching Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L). 2017;
69. Yenrina R, Yuliana, Rasyaida D. Metode Analisis Bahan Pangan. Kasim A, editor. Padang: Universitas Andalas Press Padang; 2011.
70. Badan Standarisasi Nasional. SNI 2973: 2011 Biskuit. 2011;
71. Poesponegoro M. Pokok-pokok Dalam Analisa Mikrobiologi Pangan. Jkti. 1997;7(1–2):45–51.
72. Setyaningsih D, Aproyanto A, Sari MP. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press; 2010.
73. Sabir NC, Lahming, Sukainah A. Analisis Karakteristik Crackers Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ampas Tahu. 2020;21(1):1–9.
74. Azizah AA. Tingkat Kerapuhan dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*). Ekp. 2015;13(3):1576–80.
75. Winarno F. Kimia dan Pangan. 2008.
76. Sudaryati H, Mulyani T, Setiawan E. Kajian Substitusi Ampas Tahu dan Penggunaan Natrium Bikarbonat Pada Pembuatan Tortilla. 2012;6(1):45–63.
77. Catrien, Surya YS, Ertanto T. Kreasi Mailard Pada Produk Pangan. Institut Pertanian Bogor. 2008.
78. Negara JK, Sio AK, Rifkhan R, Arifin M, Oktaviana AY, Wihansah RRS, et al. Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. 2016;4(2):286–90.
79. Putri RH, Chandradewi A, Sofiyatin R, Darawati M. Sifat Organoleptik dan Kandungan Zat Gizi Biskuit Berbasis Bahan Pangan Lokal. 2018;12(1):30–40.
80. Sakinah KN, Melani V, Swamilaksati PD, Ronitawati P, Sitoayu L. Coopas Cookies Berbasis Tepung Ampas Tahu dan Tepung Beras Hitam Sebagai

- Alternatif Snack Tinggi Protein dan Serat Untuk Anak Usia Sekolah. 2011;
81. Isyanti M, Lestari N. Perbaikan Mutu Gizi Produk Olahan Pangan Tradisional Opak Ketan Dengan Penambahan Tepung Ampas Tahu (Okara). 2014;3(2):62–9.
  82. Warsito H, Rindiani, Nurdyansyah F. Ilmu Bahan Makanan Dasar. Yogyakarta: Nuha Medika; 2015.
  83. Noviyanti, Wahyuni S, Syukri M. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. J Sains dan Teknol Pangan. 2016;1(1):58–66.
  84. Fajriani D. Daya Antibakteri Kismis (*Vitis vinifera* L.) Kosentrasi 100%,50%, dan 25% Terhadap Pertumbuhan *Streptococcus mutans*. 2013;
  85. Dewi FK, Suliasih N, Garnida Y. Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Daun Kelor ( *Moringa oleifera* ) Pada Berbagai Suhu Pemanggangan. Univ Pas Bandung. 2010;1–21.
  86. Hardiansyah, Supriasa IDN. Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. Jakarta: EGC; 2016.
  87. Utomo LIVA, Nurali IE, Ludong IM. Pengaruh Penambahan Maizena Pada Pembuatan Biskuit Gluten Free Casein Free Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminata*). 2012;
  88. Sugito, Hayati A. Penambahan Daging Ikan Gabus (*Ophiceppallus striatus* BLKR) dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. 2006;8(2):147–51.
  89. Almtsier S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2009.
  90. Pramono A, Sulchan M. Kontribusi Makanan Jajan Dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas Pada Remaja Di Kota Semarang. 2014;37(2):129.
  91. Rumagit FA, Kereh PS, Rori J. Kontribusi Asupan Energi Protein Dan Makanan Jajanan Pada Siswa Obesitas Di Sekolah Menengah Pertama Negeri 4 Manado. 2019;11(1):8–16.
  92. Novia D, Melia S, Ayuza NZ. Kajian Suhu Pengovenan Terhadap Kadar Protein dan Nilai Organoleptik Telur Asin. 2011;8(2):70–6.

93. Kusnandar F. Kimia Pangan (Komponen Makro). Jakarta: PT. Dian Rakyat; 2010.
94. Adani FY, Nindya TS. Perbedaan Asupan Energi, Protein, Zink, dan Perkembangan Pada Balita Stunting dan Non Stunting. Amerta Nutr. 2017;1(2):46.
95. Suryandari, B D; Widyastuti N. Hubungan Asupan Protein dengan Obesitas Pada Remaja. J Nutr Coll. 2015;4(2):492–8.
96. Utari SI. Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Tahu Terhadap Karakteristik Mutu Kerupuk Atom Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*). 2019;
97. Steiner-Asiedu M, Jantuah JE, Anderson AK. The Snacking Habits in Junior High School Students: The Nutritional Implication-a Short Report. Asian J Med Sci. 2012;4(1):42–6.
98. Chunming C. Fat Intake and Nutritional Status of Children in China. 2000;72(5 SUPPL.):1368–72.
99. Manuhutu R. Pengaruh Tingkat Konsumsi Energi, Protein, Lemak dan Status Kecacingan Terhadap Status Gizi Pada Siswa Sekolah Dasar Negeri 01 Limpakuwus. 2017;9:46–55.
100. Rahmah AD, Rezal F, Rasma. Perilaku Konsumsi Serat Pada Mahasiswa Angkatan 2013 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo Tahun 2017. 2017;2(6):198088.
101. Tamtarini, Yuwanti S. Pengaruh Penambahan Koro-Koroan Terhadap Sifat Fisik dan Sensorik Flake Ubi Jalar. 1993;187–92.
102. Rizqiya F, Syafiq A. Asupan Serat Sebagai Faktor Dominan Obesitas Perempuan Pralansia. J Manaj Kesehat Yayasan RSDr Soetomo. 2019;5(1):6.
103. Sari DM, Panunggal B. Hubungan Asupan Serat, Natrium dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas dengan Hipertensi Pada Anak Sekolah Dasar. 2012;1:607–13.
104. Legowo AM, Nurwantoro. Analisis Pangan. Semarang; 2004.
105. Yustina I, Abadi FR. Potensi Tepung Dari Ampas Industri Pengolahan Kedelai Sebagai Bahan Pangan. 2012;



106. Engelen A. Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. 2018;2(1):10–5.
107. Rahmawaty S, Kurnia P. Pembuatan Kecap dan Cookies Ampas Tahu Sebagai Upaya Peningkatan Potensi Masyarakat di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan, Mojosongo, Surakarta. 2009;(1):1–7.
108. Maulana A. Analisis Parameter Mutu dan Kadar Flavonoid Pada Produk Teh Hitam Celup. 2016;
109. Widarta Rai Wayan I IKS, Yusa Made Ni PAW. Praktikum Analisis Pangan. 2011;1–34.
110. Silaen M. Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Ampas Tahu dan Penambahan Baking Powder Dalam Pembuatan Roti Tawar. 2018;
111. Ekawati ER, Husnul SN, Hamidi FR. Deteksi *Escherichia coli* Patogen pada Pangan menggunakan Metode Konvensional dan Metode Multiplex PCRD. None. 2017;1(2):23–31.
112. Badan Standardisasi Nasional. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dlam Pangan. 2009;17.
113. Kumalaningsih S. Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber Manfaat, Cara Penyediaan dan Pengolahan. Surabaya: Trubus Agrisarna;
114. Solihin, Muhtarudin, Sutrisna R. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umban. 2015;3(2):6–11.
115. Ibnu Zaki. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning ( *Cucurbita Moschata* ) dan Tepung Ikan Patin ( *Pangasius spp* ) Sebagai MP-ASI. 2011;

